



APERITIEF

Portonico 9.50
Portugees apertief op basis van Porto en Tonic

VOORGERECHTEN

WILDKROKETJES VAN HET HUIS 19.50

TRIO VAN WILDPATE 18.50
Met noten-rozijnenbrood en bijpassende confijten

Wijntip : fles GIGONDAS "Gabriel Meffre"

Perfekte rode wijn bij uw wildgerechten 47.50

HOOFDGERECHTEN

SUPREME VAN FAZANT 35.00
Gebakken fazantfilet en -bil met wildgarnituur en kroketjes

STOOFPOTJE VAN HERT 33.50
Met warme groenten, wilgarnituur en kroketjes

DESSERT

HERFSTSABAYON 15.00
Klassieke Sabayon met caramel

TARTUFO D'U 12.00
Ijsdessert met warme chocoladesaus

Smakelijk eten, Team D'U
